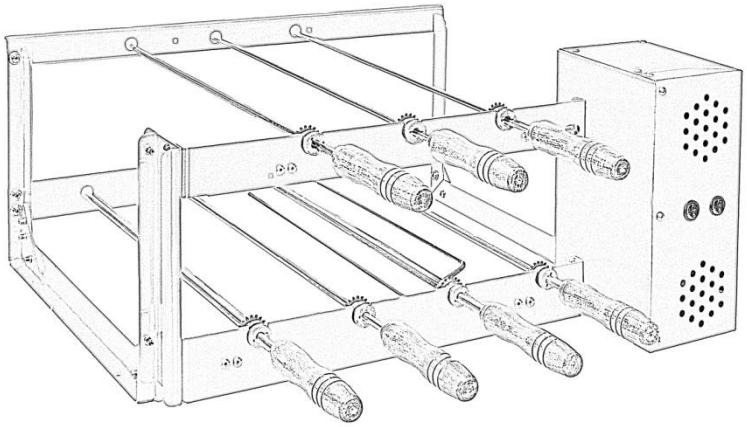
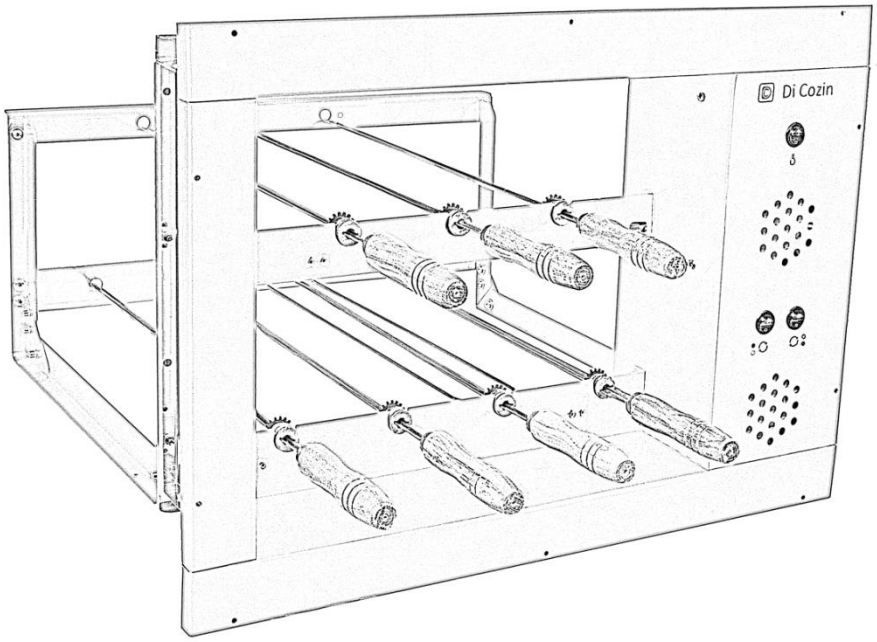
MANUAL DE INSTRUÇÕES

Churrasqueiras Rotativas Standard e Premium





Di Cozin

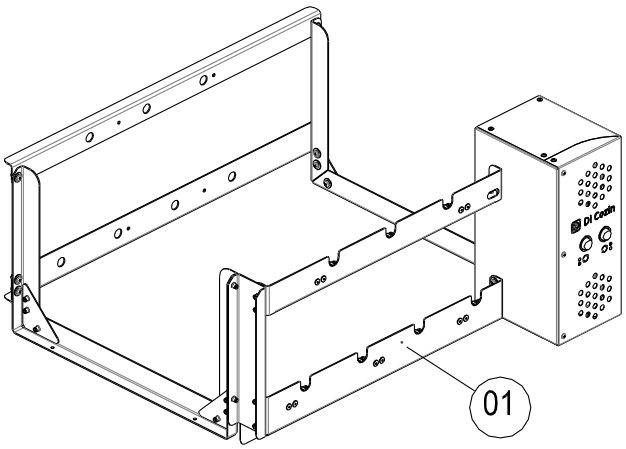
PARABÉNS

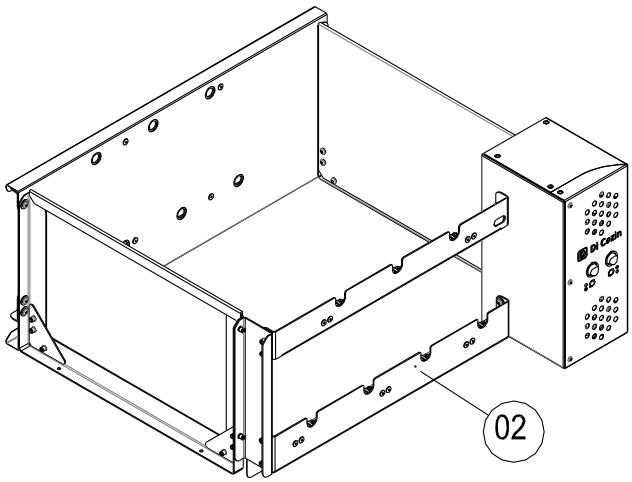
Você acaba de adquirir um produto de excelente qualidade, a Di Cozin tem como missão sempre inovar para atender as necessidades dos consumidores mais exigentes.
As Churrasqueiras Rotativas Standard e Premium **Di Cozin** são ideais para valorizar seu espaço gourmet e preparar o seu churrasco com diversas carnes sem misturar os sabores.

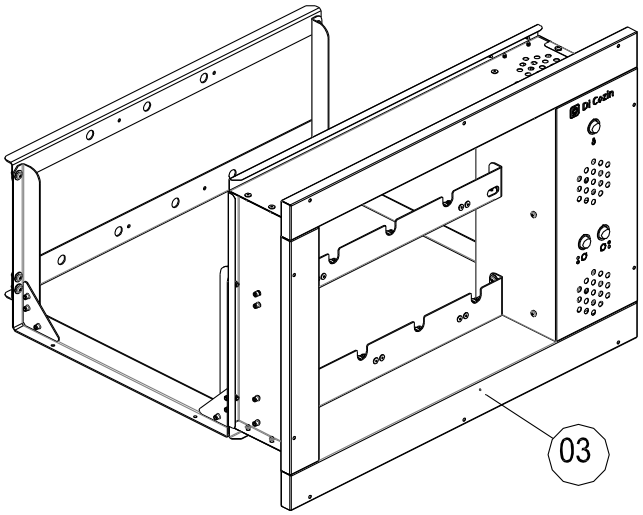
A **Di Cozin** agradece sua escolha.

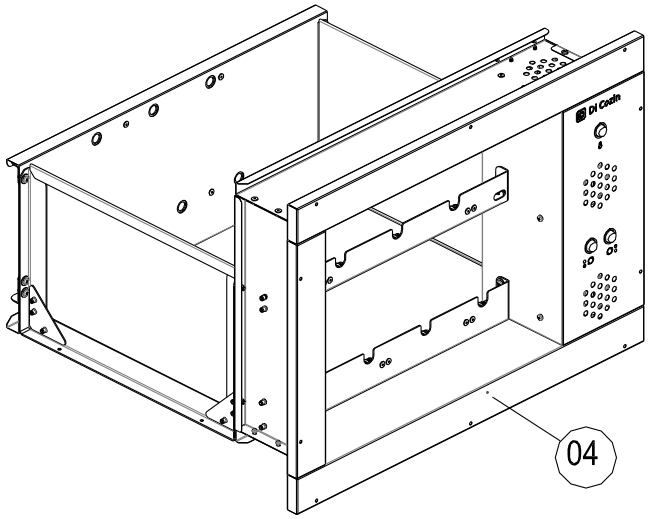
Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento, bem como, os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada a seu equipamento. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de Instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento.

MODELOS



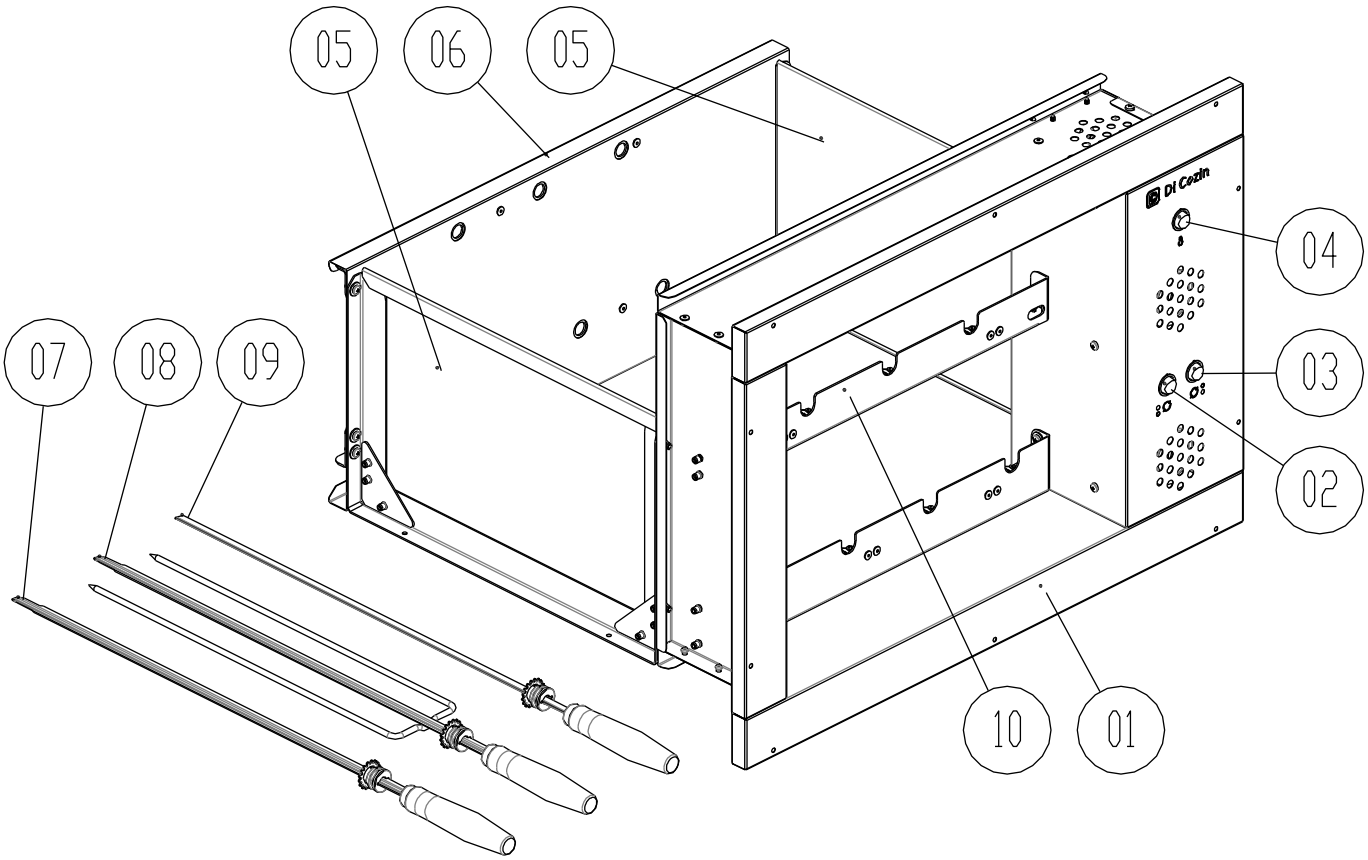






CHURRASQUEIRAS ROTATIVAS STANDARD E PREMIUM	
ITEM	**DESCRIÇÃO**
01	Churrasqueira Rotativa Standard 7 ou 9 espetos sem revestimento interno
02	Churrasqueira Rotativa Standard 7 ou 9 espetos com revestimento interno
03	Churrasqueira Rotativa Premium 7 ou 9 espetos sem revestimento interno
04	Churrasqueira Rotativa Premium 7 ou 9 espetos com revestimento interno

APRESENTAÇÃO



COMPONENTES	
ITEM	**DESCRIÇÃO**
01	Moldura (Somente nos modelos Premium)
02	Botão Liga/Desliga rotação dos espetos superiores
03	Botão Liga/Desliga rotação dos espetos inferiores
04	Botão Liga/Desliga lâmpada (Somente nos modelos Premium)
05	Revestimento interno lateral (opcional)
06	Revestimento interno traseiro (opcional)
07	Espeto simples 58 cm lâmina
08	Espeto triplo 58 cm lâmina
09	Espeto coração 58 cm lâmina
10	Suporte móvel dos espetos superiores

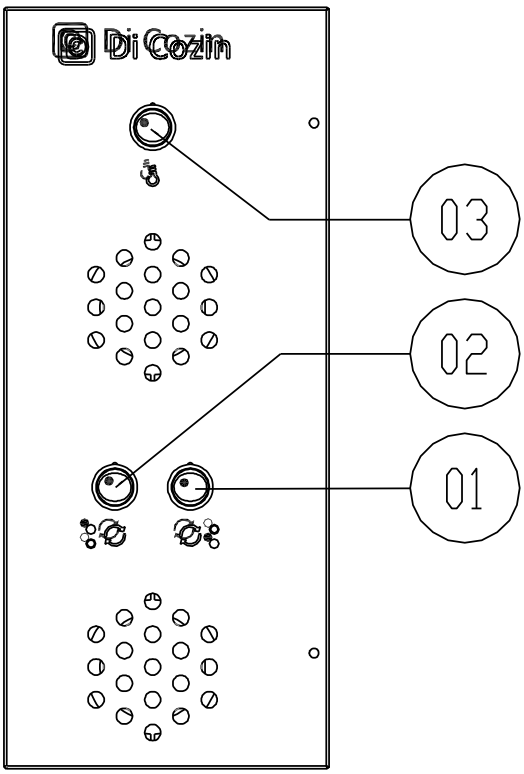
ESPECIFICAÇÕES GERAIS

- ✓ Churrasqueiras com 7 ou 9 espetos rotativos
- ✓ Modelo Standard (padrão, sem moldura e sem suporte para lâmpada, com ou sem revestimento interno)
- ✓ Modelo Premium (especial, com moldura e suporte para lâmpada instalado, com ou sem revestimento interno)
- ✓ Suporte removível dos espetos superiores para facilitar a limpeza e colocação do carvão.
- ✓ Espeto simples (acompanha 5 espetos)
- ✓ Espeto triplo (acompanha 1 nos modelos de 7 espetos e 2 nos modelos de 9 espetos)
- ✓ Espeto coração (acompanha 1 nos modelos de 7 espetos e 2 nos modelos de 9 espetos)
- ✓ Revestimento interno em aço inox polido (opcional)
- ✓ Acabamento externo em aço inox escovado
- ✓ Painel de comando integrado na moldura (somente nos modelos Premium)
- ✓ Controle individual de rotação dos espetos (superiores ou inferiores)
- ✓ Isolamento térmico com manta cerâmica no painel de comando
- ✓ Distância entre os espetos: 120 mm.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

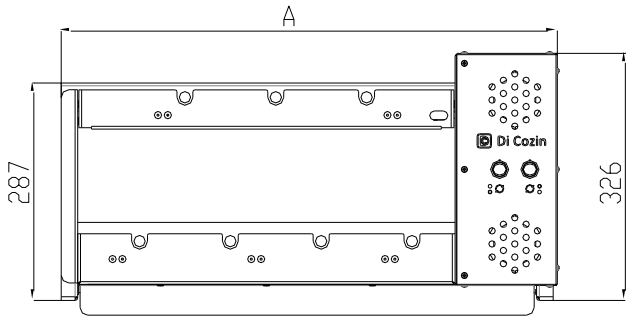
CHURRASQUEIRAS ROTATIVAS				
DADOS:	**Standard 7 espetos**	**Standard 9 espetos**	**Premium 7 espetos**	**Premium 9 espetos**
Peso sem revestimento interno	13,0 Kg	14,2 Kg	15,2 Kg	16,8 Kg
Peso com revestimento interno	15,2 Kg	16,7 Kg	17,6 Kg	19,4 Kg
Peso sem revestimento interno e com embalagem	14,5 Kg	15,9 Kg	16,7 Kg	18,5 Kg
Peso com revestimento interno e com embalagem	16,7 Kg	18,4 Kg	19,1 Kg	21,1 Kg
Dimensões da embalagem	760 x 250 x 550mm	880 x 250 x 550mm	760 x 250 x 550mm	880 x 250 x 550mm
Dimensões do espeto	58 cm de lâmina + 15 cm de cabo			
Tensão de alimentação	127 V ou 220 V			
Frequência	50/60 Hz			
Potência total	0,2 Kw			
Corrente em 127 V	1,57 A			
Corrente em 220 V	0,9 A			
Motor	1/25 20MHP			
Potência do motor	0,1 Kw			

PAINEL DE COMANDO

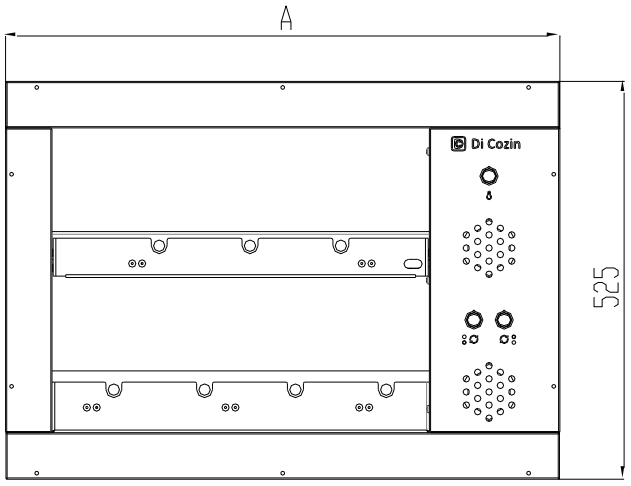


ITEM	DESCRIÇÃO
01	Botão Liga/Desliga rotação dos espetos inferiores
02	Botão Liga/Desliga rotação dos espetos superiores
03	Botão Liga/Desliga Lâmpada (Somente nos modelos Premium)

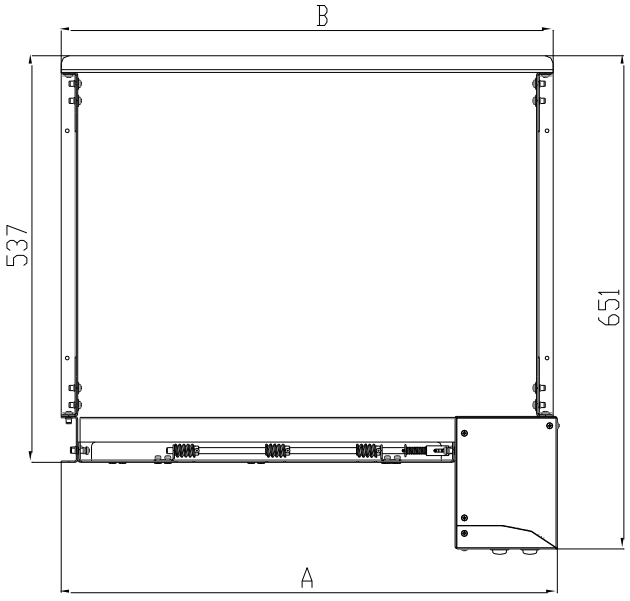
DIMENSÕES DAS CHURRASQUEIRAS ROTATIVAS



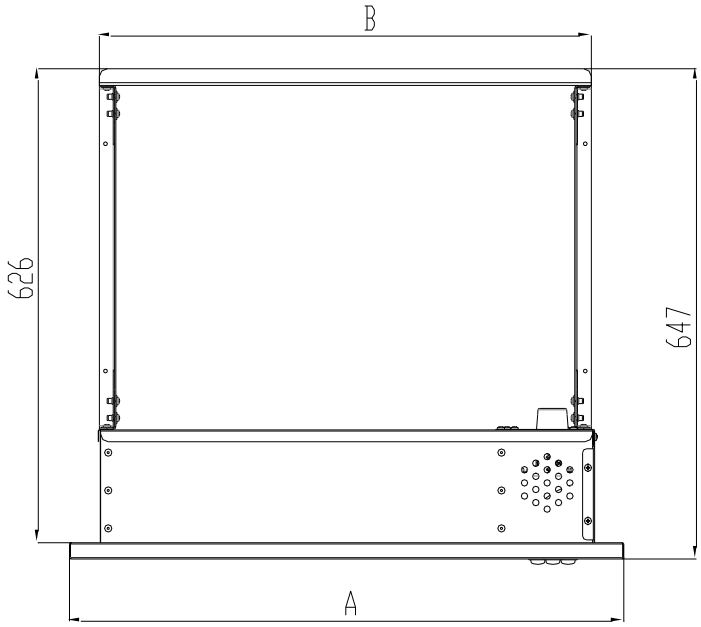
VISTA FRONTAL



VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR

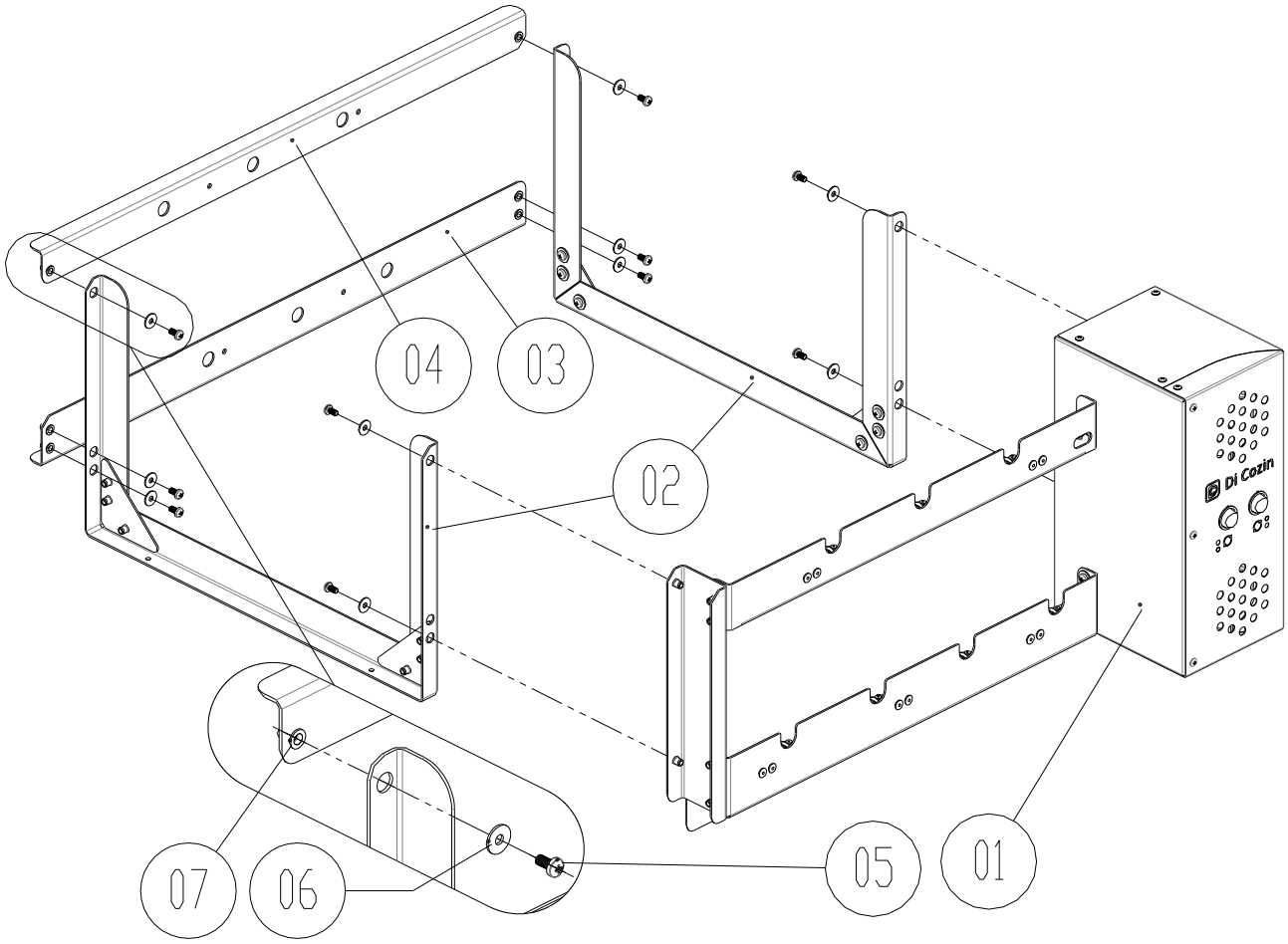


VISTA SUPERIOR

DIMENSÕES		
MODELOS	**A (mm)**	**B (mm)**
Churrasqueira Rotativa Standard 7 espetos	655	650
Churrasqueira Rotativa Premium 7 espetos	732	650
Churrasqueira Rotativa Standard 9 espetos	775	770
Churrasqueira Rotativa Premium 9 espetos	852	770

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

Churrasqueira Rotativa Standard sem revestimento interno



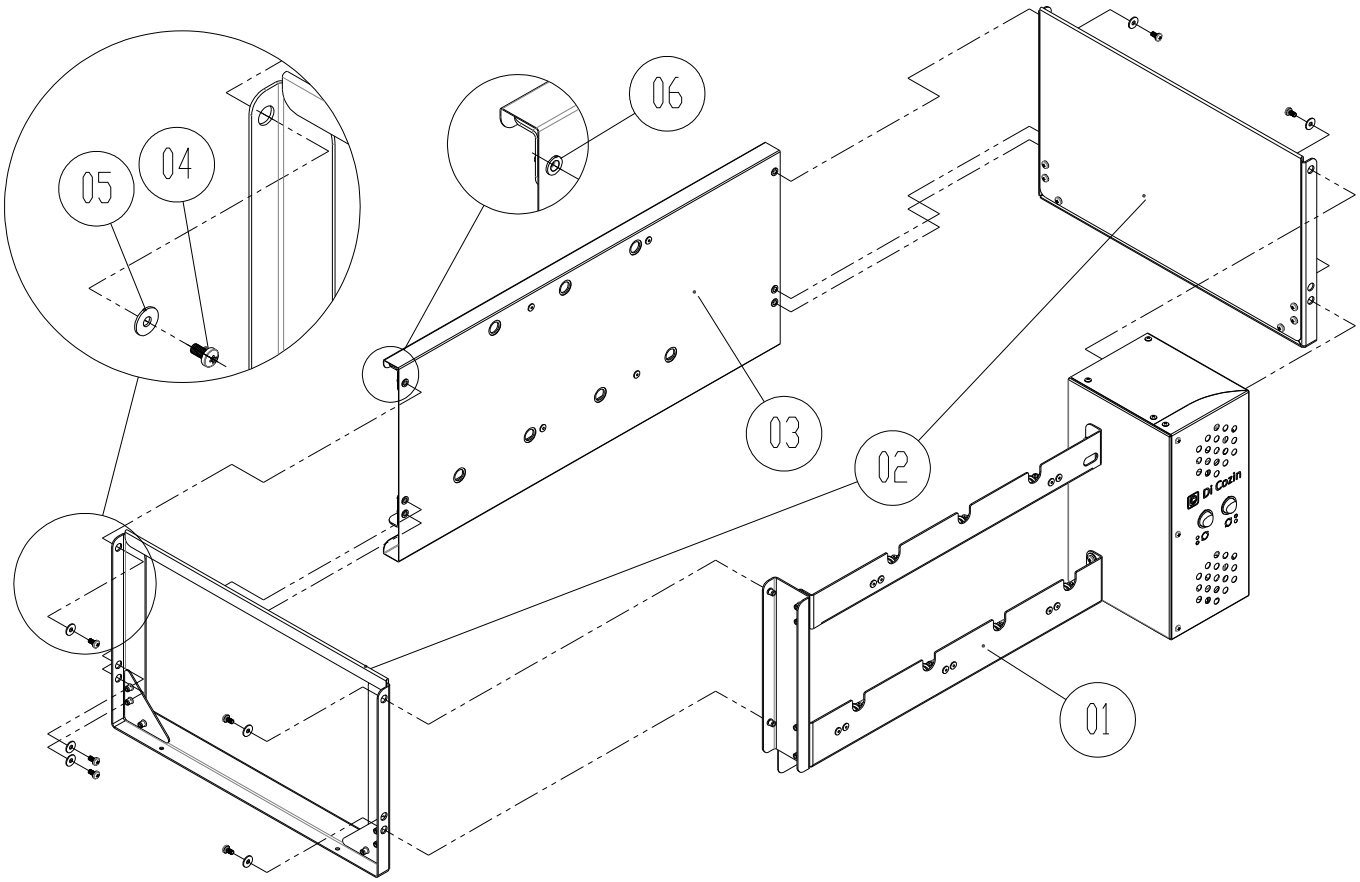
Pegue as estruturas laterais (02) e encaixe nas cabeças dos rebites existentes no conjunto frontal (01) fixando-as com quatro arruelas (06) e quatro parafusos (05), em seguida pegue o suporte traseiro inferior (03) e encaixe as cabeças dos rebites (07) nas estruturas laterais (02) e fixe com quatro arruelas (06) e quatro parafusos (05), repita o mesmo procedimento para o suporte traseiro superior (04) fixando-o com duas arruelas (06) e dois parafusos (05).

Obs.: Cuidar o lado correto de montagem do item 02,03 e 04, montar conforme desenho.

Pronto! Sua Churrasqueira já pode ser instalada.

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

Churrasqueira Rotativa Standard com revestimento interno



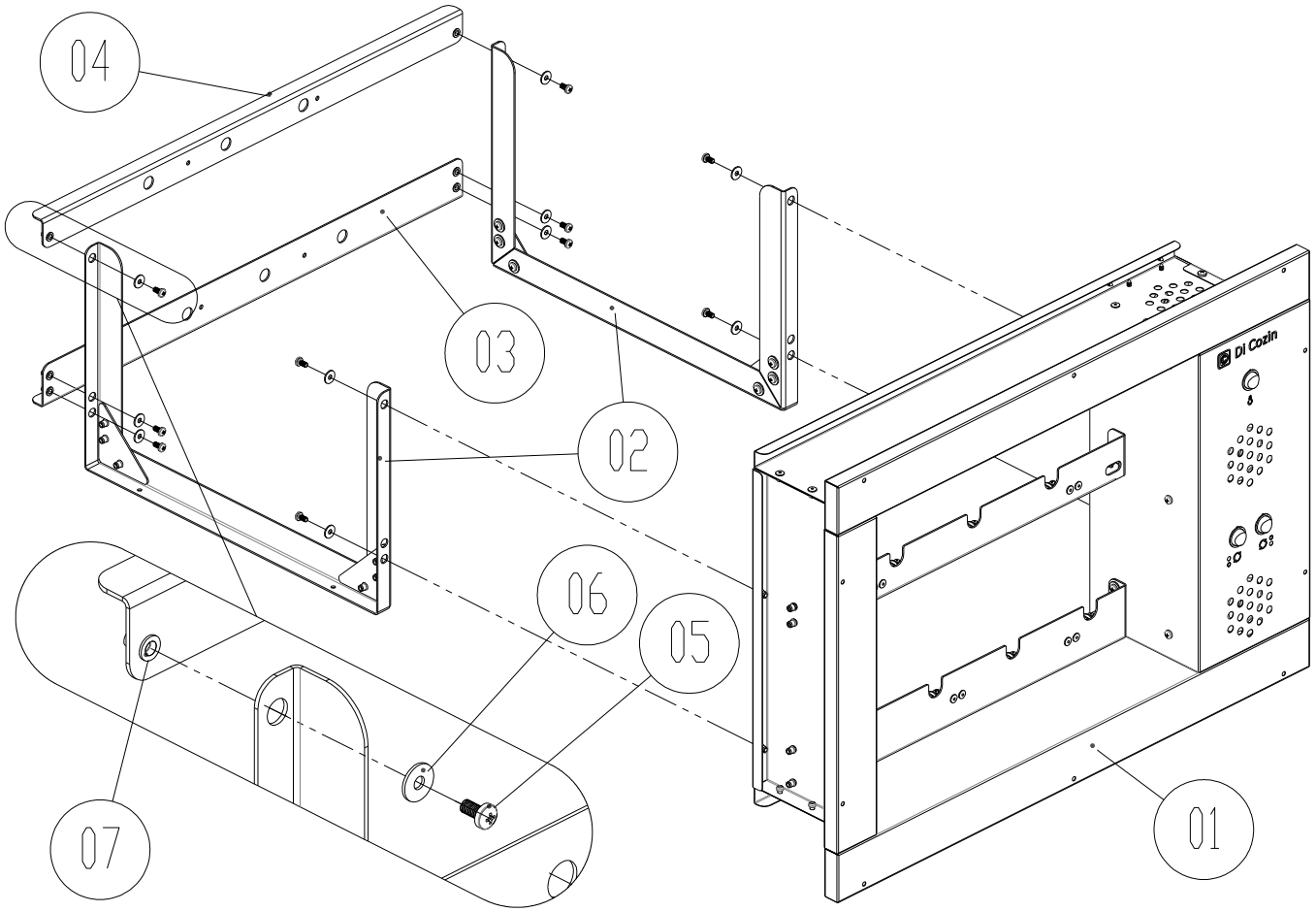
Pegue os conjuntos laterais (02) e encaixe nas cabeças dos rebites existentes no conjunto frontal (01) fixando-os com quatro arruelas (05) e quatro parafusos (04), em seguida pegue o conjunto traseiro (03) e encaixe as cabeças dos rebites (06) nos conjuntos laterais (02) e fixe com seis arruelas (05) e seis parafusos (04).

Obs.: Cuidar o lado correto de montagem do item 02 e 03, montar conforme desenho.

Pronto! Sua Churrasqueira já pode ser instalada.

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

Churrasqueira Rotativa Premium sem revestimento interno



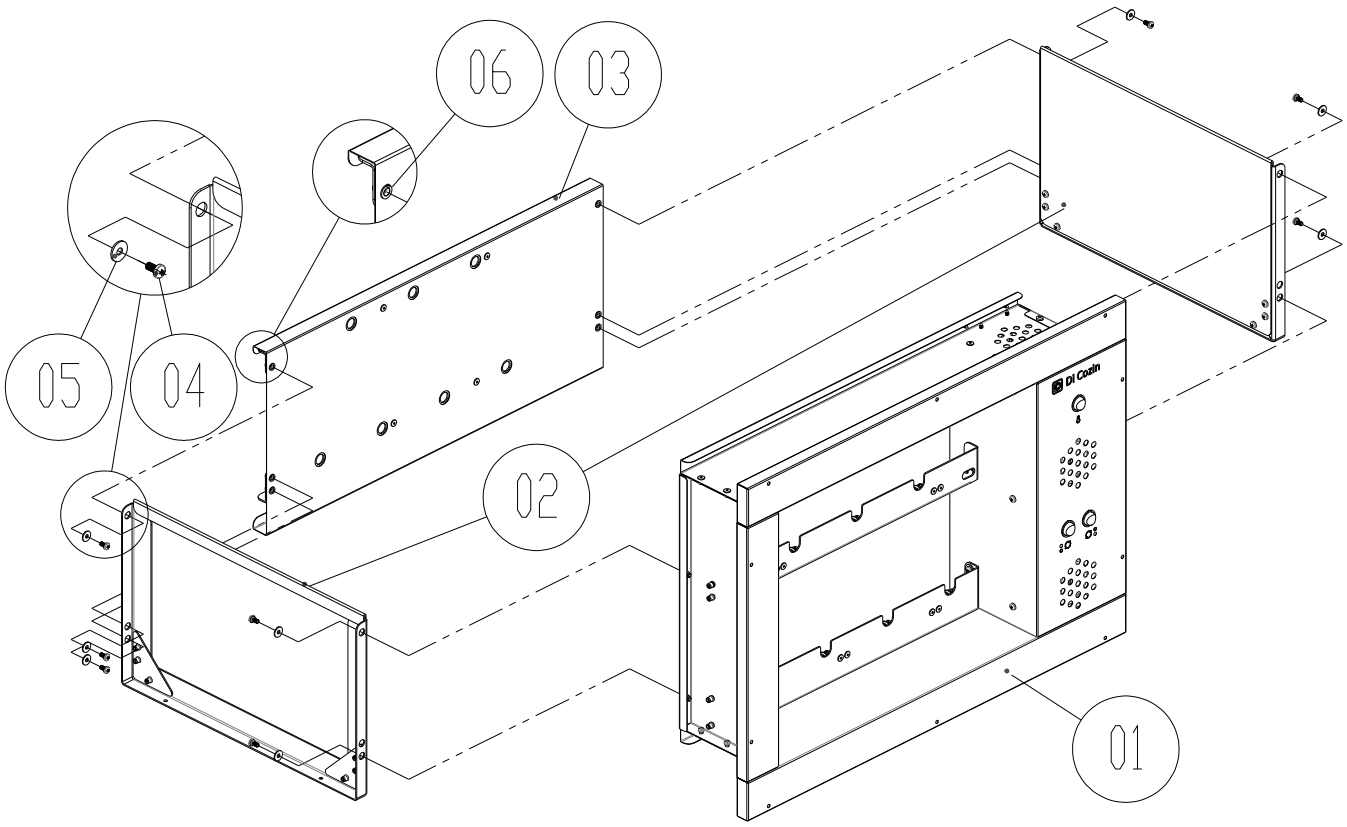
Pegue as estruturas laterais (02) e encaixe nas cabeças dos rebites existentes no conjunto frontal (01) fixando-as com quatro arruelas (06) e quatro parafusos (05), em seguida pegue o suporte traseiro inferior (03) e encaixe as cabeças dos rebites (07) nas estruturas laterais (02) e fixe com quatro arruelas (06) e quatro parafusos (05), repita o mesmo procedimento para o suporte traseiro superior (04) fixando-o com duas arruelas (06) e dois parafusos (05).

Obs.: Cuidar o lado correto de montagem do item 02,03 e 04, montar conforme desenho.

Pronto! Sua Churrasqueira já pode ser instalada.

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

Churrasqueira Rotativa Premium com revestimento interno

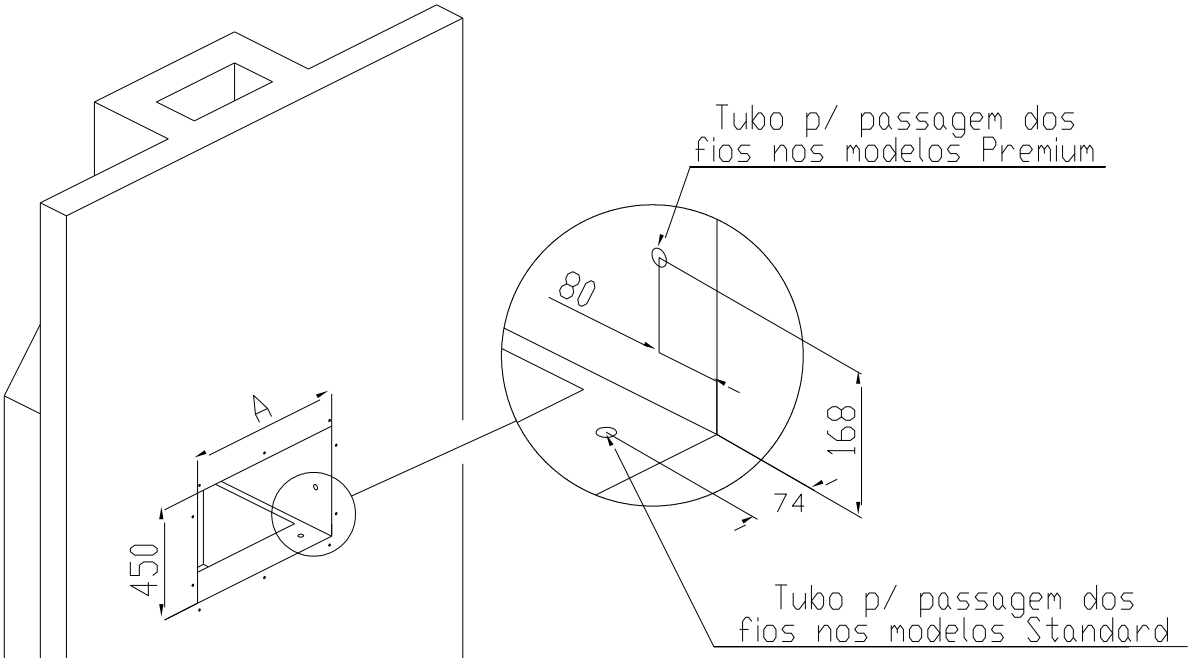


Pegue os conjuntos laterais (02) e encaixe nas cabeças dos rebites existentes no conjunto frontal (01) fixando-os com quatro arruelas (05) e quatro parafusos (04), em seguida pegue o conjunto traseiro (03) e encaixe as cabeças dos rebites (06) nos conjuntos laterais (02) e fixe com seis arruelas (05) e seis parafusos (04).

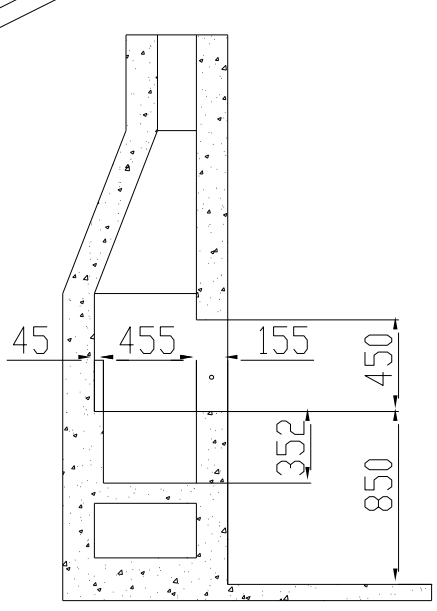
Obs.: Cuidar o lado correto de montagem do item 02 e 03, montar conforme desenho.

Pronto! Sua Churrasqueira já pode ser instalada.

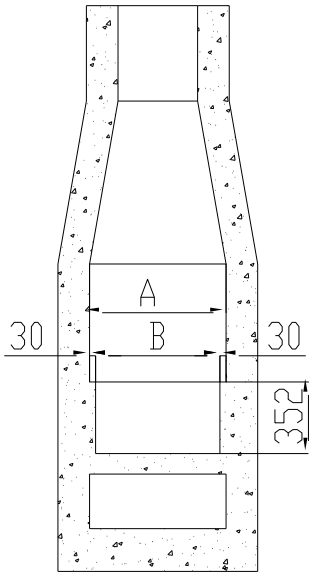
DIMENSÕES DA CHURRASQUEIRA DE ALVENARIA



Dimensões em milimetros



CORTE LATERAL

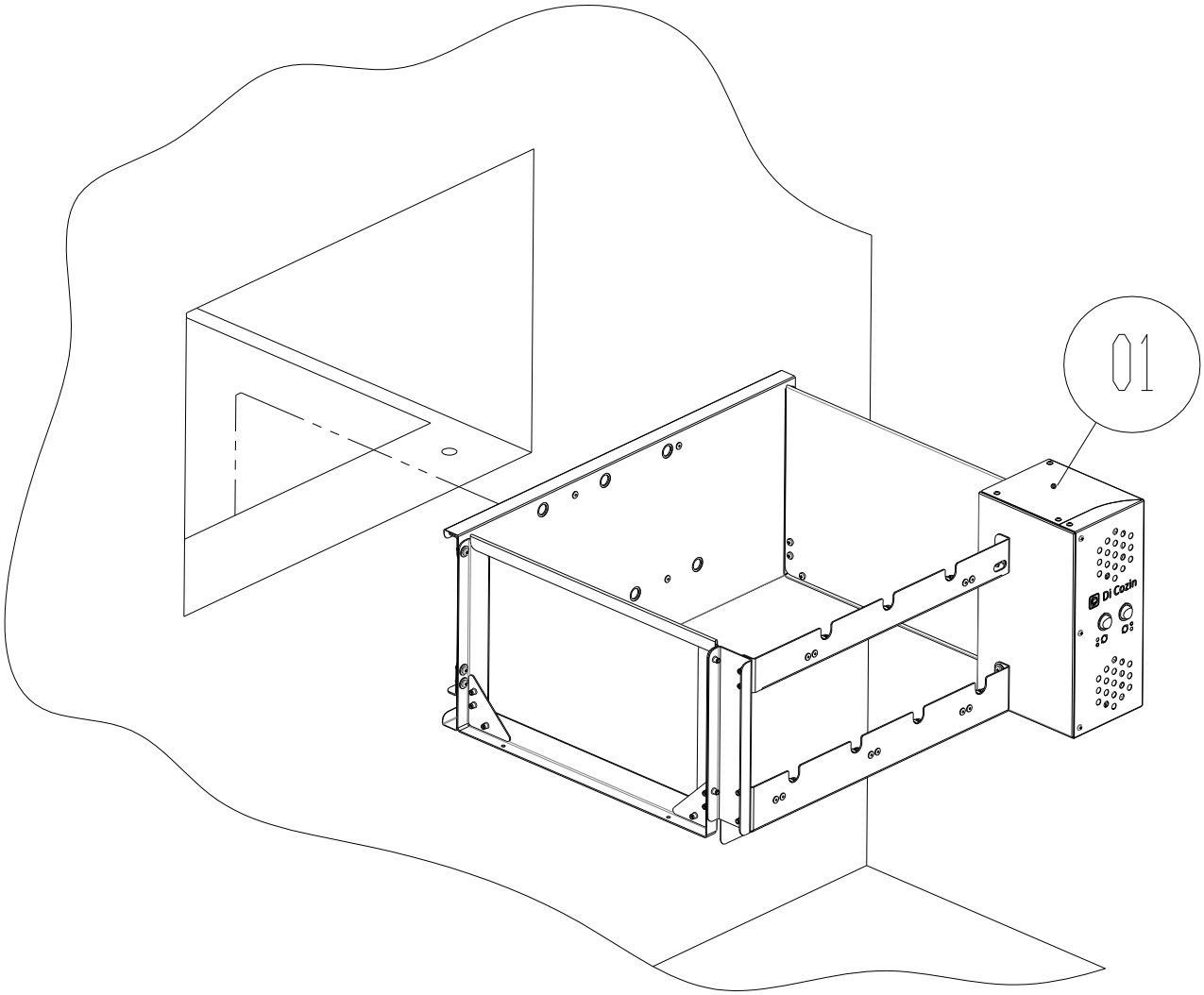


CORTE FRONTAL

DIMENSÕES		
MODELOS	**A (mm)**	**B (mm)**
Churrasqueira Rotativa Standard 7 espetos	670	610
Churrasqueira Rotativa Premium 7 espetos	670	610
Churrasqueira Rotativa Standard 9 espetos	790	730
Churrasqueira Rotativa Premium 9 espetos	790	730

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Churrasqueira Rotativa Standard

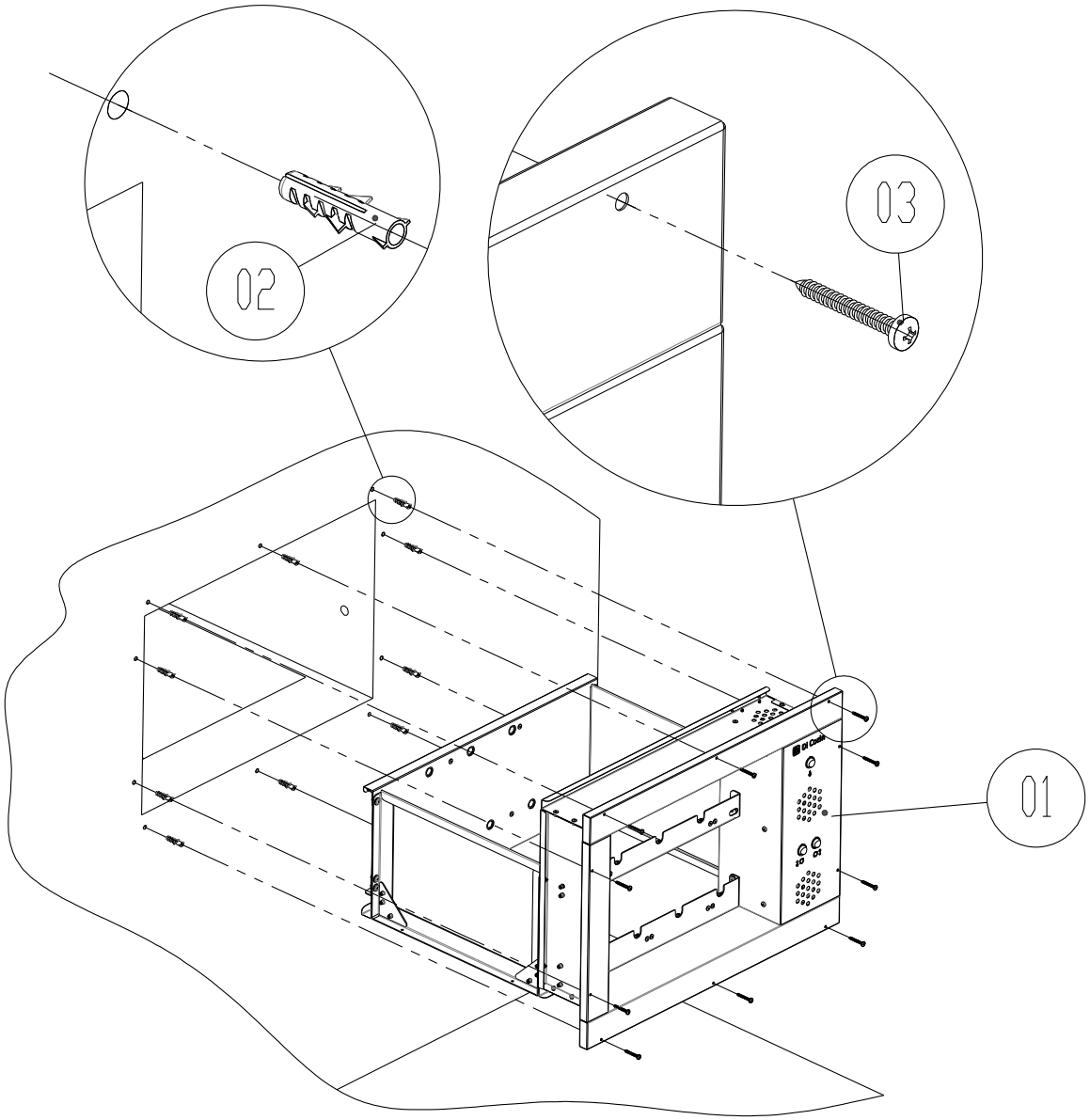


Faça a ligação dos fios na Churrasqueira Rotativa Standard (01) antes de sua instalação, em seguida passe os fios pelo tubo existente na churrasqueira de alvenaria deixado para este fim, puxe os fios pela outra extremidade do tubo e acomode a Churrasqueira Rotativa Standard (01) no local final de instalação, por fim faça a ligação dos fios na rede elétrica.

Pronto! Sua Churrasqueira já pode ser usada.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Churrasqueira Rotativa Premium



Posicione a Churrasqueira Rotativa Premium (01) no local onde será instalada e marque onde serão feito os furos para fixação da mesma, retire-a e faça furos para buchas plásticas 8mm (02) que acompanham o produto.

Faça a ligação dos fios na Churrasqueira Rotativa Premium (01) antes de sua instalação, em seguida passe os fios pelo tubo existente na churrasqueira de alvenaria deixado para este fim, puxe os fios pela outra extremidade do tubo e posicione a Churrasqueira Rotativa Premium (01) no local final de instalação, faça a ligação dos fios na rede elétrica e fixe a mesma com os Parafusos (03) que acompanham o produto.

Pronto! Sua Churrasqueira já pode ser usada.

LIMPEZA

A durabilidade das Churrasqueiras Di Cozin está diretamente relacionada com a correta utilização e com os cuidados na limpeza:

- ✓ Para limpeza interna, use esponja macia umedecida e detergente neutro.
- ✓ Limpar a área externa com água e detergente neutro e secar com um pano macio, ou usar produto especial para limpar inox, nunca use produtos ou materiais abrasivos
- ✓ A limpeza dos espetos pode ser feita com esponja de aço, detergente neutro e água morna;
- ✓ Procure limpar sempre a Churrasqueira após o uso, evitando assim acúmulo de gordura e restos de alimentos, pois estes resíduos, com o sal dos temperos, aceleram a corrosão.

DICAS

Consumo médio de carne por pessoa:

- ✓ Carne de gado com osso: Aproximadamente 500 gr
- ✓ Carne de gado sem osso: 300 a 450 gr
- ✓ Carne de porco com osso: 400 a 450 gr
- ✓ Carne de porco sem osso: 300 a 350 gr
- ✓ Carne de frango: 450 a 500 gr

Capacidade de carne por espeto:

- ✓ Em média 1,5 kg. cada espeto.

O tempo de assar depende do tipo de carne (macia, dura, fina, normal). O bom churrasco depende da boa qualidade da carne, em alguns casos também o tipo de tempero.

TERMO DE GARANTIA

A **Di Cozin** solicita ao consumidor a leitura prévia do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma instalação e utilização adequada do equipamento.
É de responsabilidade do cliente, no recebimento do produto, a conferência do seu estado. Avarias por motivo de transporte perdem a garantia quando a reclamação não for feita no ato da entrega.
Os produtos **Di Cozin** possuem garantia de 6 meses (sendo 3 meses de fábrica e 3 meses legais), atendendo o código de defesa do consumidor contra qualquer defeito de fabricação, montagem e nos materiais, a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda.

Esta garantia é válida, desde que:

- ✓ O produto for manuseado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), e for utilizado para fins a que se destina (uso doméstico).
- ✓ O produto não tenha sido aberto, violado ou reparado fora dos postos de serviços autorizados
- ✓ Apresentar a Nota Fiscal ao procurar a Assistência Técnica Autorizada.

A não observância de qualquer uma das condições acima exime a fábrica de efetuar sem ônus o reparo do defeito no produto.

Eventuais ônus, por conta do Consumidor:

- ✓ Em caso de necessidade de atendimento a domicílio, será pago à Assistência Técnica Autorizada “Taxa de Visita”, conforme valor estabelecido pela Di Cozin.
- ✓ Transporte do produto à Fábrica, Assistência Técnica Autorizada ou loja.
- ✓ A garantia é válida somente para mão-de-obra e peças que estão na garantia, conforme abaixo.

Ficam excluídos desta garantia, os seguintes casos:

- × Os eventuais defeitos decorrentes do desgaste natural do produto, negligência e/ou mau uso por parte do consumidor.
- × Se o produto for ligado à voltagem errada;
- × Utilização de peças, componentes e/ou acessórios não recomendados pela Di Cozin;
- × Armazenamento, má instalação ou instalação em local sujeito à intempéries, umidade, exposição ao sol e água, viradas de lado, salinidade, gordura, inundação, maresia, desabamento ou incêndio.
- × O defeito apresentado for ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou se ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos ou descargas na rede elétrica proveniente ou não de descargas atmosférica.
- × Danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratado pelo reclamante da garantia.
- × Problemas relacionados à utilização prolongada da churrasqueira para uso comercial.

A Di Cozin Máquinas Ltda. reserva-se o direito de, a qualquer tempo e sem qualquer aviso, revisar, modificar ou alterar as características gerais, técnicas e de design dos seus produtos, bem como as condições aqui descritas, sem que com isto, incorra em qualquer responsabilidade ou obrigação para o fabricante.

Di Cozin

Máquinas e Equipamentos Gastronômicos

Di Cozin Máquinas Ltda

Rua Seren Del Grappa, 274 - Cep: 95080-100

Caxias do Sul – RS – Brasil – Fone: (54) 3419-1072